

DAVID LORIOL, 53 ans et sa femme Sonia ont repris en 2002 à Champis le restaurant familial tenu par Marie-Louise Loriol. Baptisé L'Ange Gourmand, il perpétue la recette du soufflet aux écrevisses depuis trois générations.



David Loriol, aux côtés de son épouse Sonia, qualifie L'ange gourmand de restaurant de campagne. Photo P.-L.B.

Pourquoi avoir repris l'affaire familiale, le restaurant Loriol ?

David Loriol Je suis la quatrième génération à être propriétaire et la troisième à être cuisinier à Champis. Cela a beaucoup pesé dans mes choix. Lorsque j'ai repris l'affaire familiale, en 2002, le restaurant s'appelait Loriol. À l'époque, c'était pour seconder ma mère, Marie-Louise, qui était aux cuisines. Elle cuisinait beaucoup le lièvre, le civet de lapin et le soufflet aux écrevisses, tradition culinaire ancestrale dans notre famille depuis trois générations. Ma femme Sonia et moi avons baptisé le restaurant L'Ange gourmand. Ma femme incarne l'ange, et moi le gourmand.

Quel est votre parcours ?

D.L. Si je suis né à Valence, j'ai grandi à Champis. Je me souviens de l'époque où je faisais mes devoirs sur les tables du restaurant. La vie de famille et celle du restaurant étaient indissociables. J'ai assisté à la fermeture de l'école primaire à Champis en 1975 et du CM2 à Alboussières. J'ai fait mes premières armes dans la cuisine en Angleterre, après avoir décroché un BEP de cuisine en 1983 à Dardilly. J'ai travaillé chez un traiteur de luxe à Londres de 1985 à 1987. J'ai ensuite eu une reconversion professionnelle. Je

suis entré au grand séminaire à Paray-le-Monial [Saône-et-Loire] et à Saint-Irénée à Lyon. Je me destinais à la prêtrise. Cela a duré cinq années. Puis, je suis revenu aux côtés de ma mère.

Pourquoi le choix de la cuisine ?

D.L. Quand j'étais enfant j'avais deux passions : l'agriculture - j'aidais mon grand-père maternel aux champs - et la cuisine. Ma mère était veuve. Elle cuisinait seule. Je suis venue l'aider très tôt aux cuisines, vers l'âge de 12 ans. Ma mère m'a transmis le goût de la cuisine. J'ai baigné dans cet univers pendant toute mon enfance et mon adolescence.

Comment qualifieriez-vous votre cuisine ?

D.L. Nous sommes un restaurant de campagne. Je suis pour une cuisine simple, que l'on sert dans des plats. Nous privilégions la cuisine goûteuse, généreuse, en nous fournissant chez des producteurs locaux en Ardèche. Je cuisine l'agneau du Velay, le fin gras du Mézenc. Mes cartes sont rarement modifiées. Ma femme a fait les Beaux Arts à Valence. Elle réalise des poteries qui sont utilisées en cuisine. Elle gère la décoration du restaurant, où les objets - peluches, bols, théières, tasses, plats - sont à la vente.

EN UNE PHRASE

Le plat de prédilection de David

« J'adore cuisiner le soufflet aux écrevisses qui se réalise dans la famille depuis trois générations. Il y a beaucoup de travail en amont. Et les écrevisses ne sont plus pêchées dans le Duzon. »

Les vacances idéales

« Nous les passons en famille, proche de la nature, en Ardèche. Nous avons une ferme à Boffres où nous retrouvons tous. »

Le sport favori de David

« J'aime le canoë, la randonnée à pied, le VTT en Ardèche, du sud au nord. C'est un territoire merveilleux pour le sport de plein air. »

Le sport favori de Sonia

« Faire des balades en moto Harley Davidson, une 1200 sportster, dans le Vercors, en Ardèche sur les petites routes de Vernoux, de Silhac, avec mon mari en BMW roadster après le service. »

LES COUPS DE CŒUR DE DAVID

« Ces deux bouteilles de saint-joseph sont produites par Coursodon en blanc [2017] et en rouge [2016]. Ce vin se marie très bien avec le soufflet aux écrevisses. Nous aimons notre relation avec ce vigneron. » Photo P.-L.B.



« Le plat à gratin aux écrevisses fabriqué par ma femme Sonia. Il est précieux. » Photo P.-L.B.

« La saucière qui accompagne le plat à gratin aux écrevisses. Il est fabriqué par ma femme. Il est aussi à la vente. »

Photo P.-L.B.



PASSION GOURMANDE

PAR PIERRE-LOUIS BERGER

**Mag'ville
& Villages**

**« Ma femme incarne l'ange
et moi, le gourmand »**